

2017年4月吉日

## 抹茶祭りのお知らせ

4月13日～5月31日 / 店舗と一部インターネットにて販売

昭和20年(1945年)、京都で創業し、伝統の京菓子文化を大切に守り続けながらも新たな商品を開発しつづける株式会社鼓月(本社:京都市伏見区 代表取締役社長:中西 英貴)の、2006年に誕生した和菓子ブランド「京菓子処 洛心館」では、抹茶を使用した期間限定商品を販売いたします。



### 寺町名物！洛心館の生どらのこだわり POINT!

#### 1. もっちり、ふんわりの香ばしい皮

通常のどら焼きよりも香ばしく焼き上げることで特製クリームと粒餡の甘さを引き立てています。冷して美味しくお召し上がりいただくようきめ細やかな生地に仕上げました。

#### 2. 粒餡とクリームのバランス

丁寧に炊き上げた大納言小豆に合うよう、クリームの固さと甘味のバランスを見極めました。

#### 初夏におすすめ『生どら 抹茶クリーム』

香ばしく焼き上げた生地と、やさしい甘さの粒餡×こだわり特製クリームが人気の“生どらシリーズ”から、この時期おすすめの『抹茶クリーム』をご紹介します。抹茶クリームは、世界的な知名度を持つ京都府宇治産の抹茶を100%使用し、ふわりと広がる豊かな抹茶の香りをお楽しみいただける人気商品です。

価格：1個 200円、5個入 1,050円

販売価格：通年

## 季節限定商品の紹介



### 季節の生菓子

#### 抹茶いちご大福

洛心館自慢の季節の生菓子から、抹茶のいちご大福が登場。新鮮でみずみずしい苺の爽やかな甘酸っぱさと、なめらかで濃厚な抹茶あんのバランスが絶妙な味わいです。毎朝職人が手で包み、作りたてをお届けいたします。

価 格：270 円

販売期間：4 月 13 日～6 月 13 日



### <新商品> 宇治金時まんじゅう

しっとりやわらかなパンのような生地に、香り豊かな宇治抹茶餡をお包みした饅頭です。上に小豆のをせ、宇治金時に仕上げました。素朴ながらももう一つ食べたくなる美味しさをお楽しみいただけます。

価 格：1 個 180 円

販売期間：4 月 13 日～6 月 13 日

※価格はすべて税抜です。

### ■ 洛心館について

平成 18 年(2006 年)、10 月京都寺町に誕生した「京菓子処 洛心館」。看板商品の「生どら」や、季節に応じた洛心館オリジナルの生菓子を中心に、こだわりのある素材・創造力を駆使した創作和菓子を提供しています。

店舗：京菓子処 洛心館

住所：京都市中京区上本能寺前町 470

TEL：075-221-2577

営業時間：10 時～19 時(定休日：水曜)

HP：<http://www.rakushinkan.jp/>



<「洛心館」および商品に関するお問い合わせ先>

株式会社鼓月 広報担当：改田（かいだ）

住所：京都市伏見区横大路下三栖東の口 11 番地

TEL：075-623-1651 / FAX：075-623-1656